

2024年度第三次市场监管综合执法区域会商会举办

本报讯 为加快完善市区所三级执法体系建设,不断提升市场监管综合执法工作质效,近日,北京市市场监管综合执法2024年第三次区域会商会在怀柔区召开。北京市市场监管局党组成员、综合执法总队党委书记、总队长李异,总队班子成员、综合处室、各支队及执法保障中心负责人,怀柔区市场监管局党组书记、局长苗志强,平谷、密云、延庆、顺义执法大队及机场分局主要负责人参会。

会上,各区市场监管局结合工作实际,重点围绕办案整体情况、重点专项整治开展情况、市区所三级联动工作机制建设、京津冀“1+N”执法协作机制落实情况、综合执法领域行风建设工作举措、存在的主要问题等方面进行了汇报发言,分享了先进工作经验和做法。怀柔区龙山街道市场监管所、雁栖镇市场监管所、科学城市场监管所负责人分别就各所基本情况、接诉即办、执法办案及重点工作开展等情况进行了汇报,并与总队领导进行了



2024年度第三次市场监管综合执法区域会商会现场。

了深入交流研讨。

李异对怀柔区市场监管综合执法领域的工作准则规程、机制建设、能力建设和执法专业性等方面予以充分肯定,并提

出了具体要求:

一是要精准洞悉当前经济局势,切实明晰执法的关键要点。全力处置竞争类、安全类和营商环境等案件,切实维护

消费者的合法权益。二是要显著增强执法工作质效。要把执法办案作为主责主业,以案件卷宗作为支撑基础,全面推进案件处理全过程的标准化程度,突出典型案例,展现专项整治的显著成果,发挥市场监管执法力度,体现市场监管队伍形象。三是要持续强化机制建设和能力建设常态化运行及有效性发挥。通过构建完善的机制提升工作水平,充分利用疑难案件会商、反向移送等相关制度,有力推动主动执法、系统执法、综合执法的实施,深度加强京津冀协同、综合执法三级联动等机制的落实。同时,要把能力建设置于首要位置,通过案件评查,加强执法人员执法过程的规范化、标准化,突出典型案例、包容审慎案件和专项整治效果。四是要扎实抓好干部队伍的作风塑造。以行风建设为重要契机,大力强化廉政教育,督促全体干部敬畏党纪国法、时刻心存戒律,坚决守住廉政底线,充分体现市场监管综合执法干部队伍的优秀形象与优良作风。

京冀“怀丰滦赤”四地加强跨区域市场监管执法协作

本报讯 为深入贯彻落实京津冀协同发展战略,进一步加强跨区域市场监管执法协作,有效服务京津冀区域高质量发展,近日,《京冀“怀丰滦赤”四地市场监管综合执法协作协议》签订仪式在怀柔区市场监管局召开,四地市场监管部门共同签署了《京冀“怀丰滦赤”四地市场监管综合执法协作协议》。出席此次会议的有北京市怀柔区市场监管局党组书记、局长苗志强,河北省承德市丰宁满族自治县市场监管局党组书记刘继武,河北省承德市滦平县市场监管局党组

书记、局长王久虎,河北省张家口市赤城县市场监管局党组书记、局长卢志利。四地负责综合执法相关工作人员陪同参加。

会上,四地市场监管部门就区域执法协作进行了交流发言,围绕食品安全、反不正当竞争、消费者权益保护等多个领域进行了深入讨论。

苗志强对出席本次仪式的各位领导表示了欢迎与感谢,强调了市场监管领域综合执法由原来的各自为战转变为跨区域协同联防联控的重要意义,并表示此次协议的签订,标志着四

地综合执法合作进入了一个新阶段。

会后,四地市场监管部门到怀柔区生产企业进行实地走访调研,深入了解了企业生产经营状况,详细观摩了企业的生产流程、产品质量管控等环节。

下一步,四地市场监管部门将合力打造京冀“怀丰滦赤”四地综合执法平台,持续保持对市场监管领域违法违规高压打击态势,努力营造安全、健康、公平、文明的市场消费环境,用工作实绩回应社会关切,全力维护好京冀“怀丰滦赤”四地的市场经济秩序和社会和谐稳定。

怀柔区全面提升网餐食品安全质量水平

本报讯 为提升网餐食品安全质量水平,近日,区市场监管局召开网络订餐第三方平台负责人专题培训会,局党组成员、副局长秦红霞主持会议,辖区“美团外卖”和“饿了么”平台主要负责人及管理人员参会。

会议通报了上半年在两家外卖平台的注册商户存在的未公示商户资质信息、重复使用许可资质等方面发现的突出问题,并就问题整改和下一步工作进行了安排部署。

会议要求:一要压紧压实主体责任。强化思想认识,健全食品安全管理制度和组织架构,持续加强法律法规学习,提高食品安全意识和平台管理能力,严格履行平台管理各项义务。二要规范入网餐饮服务管理。严把入网餐饮店审核,及时整改发现的问题,妥善处置消费者投诉纠纷,及时下线违法入网餐饮店,确保守法规范运营。三要推动治理效能提升。深入推进网餐食品安全管理政企合作,大力推广“食安封签”,构建良好的网餐食品安全共治、共建、共享格局。

怀柔区保障怀柔实验室第三届年会食品安全

本报讯 近日,怀柔实验室第三届年会在栖湖饭店召开,会议期间,区市场监管局严格履行食品安全保障职责,确保了560余人次的饮食安全。

会议召开前,区市场监管局约谈了餐饮接待单位食品安全相关负责人,并签订了《重大活动餐饮服务单位食品安全承诺书》。

会议期间,区市场监管局安排专人对餐饮接待单位经营场所主体资质、原料采购查验、食品贮存、加工制作、供餐、环境卫生、食品添加剂使用、食品留样等情况进行了全流程监督保障,并对重点食品、餐饮具等开展快速检测。保障过程中共发现并消除食品安全隐患5件次,监督餐饮单位进行食品留样174件次,进行食品快检20件次,合格率100%。会议期间未发生任何食品安全事故。

本版供稿:怀柔区市场监管局

责编:何妍君 版式:陈思宇

怀柔区严厉查处违法经营织纹螺行为

本报讯 织纹螺,俗称海丝螺、海狮螺、麦螺或白螺等。织纹螺的外形特征表现为尾部较尖、细长,长度约为1厘米、宽度约为0.5厘米,约指甲盖大小。

引起织纹螺中毒的主要原因是其含有的河豚毒素,食用后可产生头晕、呕吐、口唇及手指麻木等中毒症状,潜伏期最短为5分钟,最长为4个小时。对食用织纹螺引起的中毒,目前尚无特效治疗解毒药物。

夏秋季节是织纹螺食物中毒的高发季节,为保护消费者身体健康,区市场监管局深入农贸市场、食品商超等水产销售场所对违法经营织纹螺行为开展专项检查。

本次专项检查中,执法人员突击检查了怀柔区5家农贸市场及万达物美、大世界物美等食品商超水产区、冷藏柜等区域,重点检查了索证索票、进货台账记录,全面排查了各类散装食品、现场制售食品标签标识,严查是否违法采购、加工和销售织纹螺,未发现违法经营织纹螺行为。

检查的同时,执法人员向各食品生产经营者宣讲了“日管控、周排查、月调度”工作机制以及进货查验、索证索票



执法人员对食品商超开展织纹螺违法经营专项检查。

等法律法规,要求进一步增强食品安全主体责任,严格落实各项食品安全管理制度。

下一步,区市场监管局将持续加大监督检查力度,严厉查处违法经营织纹螺的行为,全力防止不合格食品流入市场,维护群众“舌尖上的安全”。

在此,怀柔区市场监管部门提示:

一是任何食品生产经营单位不得

采购、加工和销售织纹螺。

二是广大群众要提高自我保护意识,不购买和食用织纹螺。误食织纹螺后,如发生口唇麻木等类似神经系统中毒症状的,应当立即到医院就诊。

三是消费者若发现食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺的,应当及时拨打12345或向属地市场监管所进行投诉举报。